

HUBUNGAN ANTARA PENGENDALIAN TITIK KRITIS PENGOLAHAN TERHADAP KEBERADAAN BAKTERI
E.coli PINDANG IKAN LAYANG DI DESA TASIKAGUNG KABUPATEN REMBANG

SUKMA DEWI NOVIANTI – 25010113130229

(2017 - Skripsi)

Ikan sebagai hasil perikanan merupakan salah satu sumber protein hewani. Proses pengolahan pemindangan yang merupakan salah satu cara pengawetan ikan dapat menimbulkan kontaminasi bakteri. Sehingga perlu dilakukan sistem jaminan mutu keamanan pangan HACCP yaitu pengendalian titik kritis pengolahan. Tujuan dari penelitian ini adalah untuk mengetahui hubungan pengendalian titik kritis pengolahan terhadap keberadaan bakteri *E.coli* pindang ikan layang. Penelitian ini menggunakan jenis penelitian eksperimental semu dengan rancangan *Post Test Only Control Group Design*. Populasi dalam penelitian ini adalah pindang ikan layang di tempat pemindangan ikan CV. Rizki Ilahi. Sampel yang diambil sebanyak 30 pindang ikan layang yang dibagi menjadi 5 kelompok perlakuan dan 1 kelompok kontrol masing-masing 5 pengulangan. Analisis data dilakukan secara univariat dan bivariat menggunakan uji *Kruskal-Wallis* dengan $\alpha = 0,05$. Hasil penelitian ini menunjukkan ada perbedaan keberadaan bakteri *E.coli* dari masing-masing intervensi pengendalian titik kritis pengolahan yang dibuktikan dengan nilai *p-value* = 0,001. Pengendalian titik kritis yang paling baik untuk menghilangkan bakteri *E.coli* adalah tidak menyiram ikan dengan air dingin dan gabungan dari semua perlakuan. Pengendalian Titik Kritis yang paling baik secara ekonomis untuk menghilangkan bakteri *E.coli* pada pindang ikan layang adalah tidak menyiram ikan dengan air dingin.

Kata Kunci: Bakteri *E.coli*, Pindang Ikan Layang dan Titik Kendali Kritis (TKK)